

**AGART**

# **ŚRODKI SMARUJĄCE I NATŁUSZCZAJĄCE**



**Środki smarujące, dzięki którym pieczywo nie przywiera.**



**[www.agart-pro.pl](http://www.agart-pro.pl)**

## UNIFERM TRENNEX

PRODUKT PREMIUM

12szt.x0,5l



Środek natłuszczający do blach oraz form piekarniczych w spray'u. Nadaje się do każdego rodzaju pieczywa.

### Zalety

- Zawiera wysokiej jakości składniki.
- Łatwy w użyciu.
- Pieczywo nie przywiera do blach oraz form.
- Nie pozostawia śladów czy aromatów w gotowym pieczywie.
- Wyjątkowa wydajność.
- Większa niż w przypadku olejów odporność na przypalenie, szczególnie w wyrobach słodkich.
- Zwiększona odporność na działanie temperatury eliminuje pojawianie się nagaru na blaszce.
- Przy wyrobach bez cukru (bułki, bagietki itp.) wystarczy użyć środka raz na kilka wypieków.

Emulsja do smarowania blach i form za pomocą pędzla lub pistoletu natryskowego. Lumel to emulsja „izolująca” z optymalną zawartością wody, która wynosi 58%.

### Zalety

- Doskonale nadaje się do pistoletów natryskowych.
- Pieczywo nie przywiera do blach oraz form.
- Nie pozostawia żadnych śladów czy aromatów w gotowym pieczywie.
- Wydajne 10 l opakowanie.
- Wysoka wydajność.
- Wysoka lepkość.
- Dobre właściwości osadzania się na powierzchni, również na ścianach pionowych, co ma znaczenie przy formach do babek i placków.

## UNIFERM LUMEL

kanister 10l

